



Over de grens met die frieten!

---

# Een Belg en een Nederlander over frieten met een meerwaarde

*Een Nederlandse burgerlijk ingenieur die in België een frietkot opent? Een Belgische kok die een restaurant in Nederland ombouwt tot frituur? We hadden natuurlijk al de succesvolle Nederbelgische kok Sergio Herman die een aantal goedlopende restaurants uitbaatte, kookboeken schreef een en BV/BN werd. En die de frituurwereld uitbreidde met 'Frites Atelier'.*

Daarvan bestond er al één in Den Haag. Daarna volgden Antwerpen, Arnhem, Gent en Brussel. De vestiging in Utrecht sloot in oktober haar deuren. Bij Frites Atelier kost een frietje echter al gauw €5. De heren waarover het in dit artikel gaat, houden het echter bij de normale prijzen die je kunt vragen voor een portie friet. Maar voor beide blijft kwaliteit voorop staan.

## Frieten met meerwaarde

Tegenover de schouwburg op het Antwerpse theaterplein vind je Frieterij Theaterplein. In de Boomgaardenstraat staat Frieterij Berchem. En dan was er tot voor kort ook nog Frieterij Borgerhout in de Generaal Eisenhouwerlei, vlak bij Het Laar. “Die laatste hebben gesloten”, zegt eigenaar en initiatiefnemer Leonard Glazema, “Borgerhout is een stadsdeel in opkomst. We mikten er op Belgische gezinnen die kwaliteit en een gezonder product kunnen waarderen. Die doelgroep is er groeiend maar voor ons dus toch voorlopig nog te klein om echt succesvol te zijn, zoals in Berchem en het stadscentrum. Momenteel zien we dan ook een deel van onze Borgerhoutse klanten terug in Berchem”.

Frieterij biedt handgesneden frietjes, een aantal huisgemaakte en andere sauzen, artisanale kaas- garnaal- en groentekroketten, vegetarische kroketten, huisgemaakt stoofvlees, een paar biologische snacks zoals curryworsten en kippennuggets. In Frieterij worden de frieten zelf gesneden en voorgebakken. “Dan weet ik welk product ik in handen heb. Veel collega's gebruiken voorgebakken frieten en weten niet meer welke aardappel ze bakken”, zegt Leonard.

## Bak-fiets

De aardappelen komen van een nabijgelegen aardappelverdelers, die helpt met de selectie en die op zijn beurt weer feedback van Frieterij krijgt. Hij levert de aardappelen gewassen aan. Af-

hankelijk van de soort en de kwaliteit van de aardappelen, kan het aanbod binnen een seizoen verschillen. Om de klandizie zo breed mogelijk te houden en bijvoorbeeld ook vegetariërs en veganisten te bedienen, bakt Frieterij in 100% zonnebloemolie. De frietjes worden gezouten met Fleur de Sel.

Het begon in 2015 met de 'Frietvelo': twee (tja) bakfiets-frituren waarmee Leonard op verschillende plekken in Antwerpen stond en die hij samen met een schrijnwerker ontwierp. “Die dingen wegen 400 kg, want ik ontwikkelde een systeem met afgesloten vetketels en een gastank in de bak”. De Frietvelo kun je nog inhuren voor privé-feestjes, bedrijfsevenementen enz.

## Studenten

“Wij werken alleen met studenten in onze frituren”, zegt Leonard, “en dat loopt bijzonder goed. We geven ze een opleiding en eigenlijk krijgen ze heel wat verantwoordelijkheid, die ze echt goed opnemen”. Geeft werken met studenten geen probleem tijdens de examenperiodes? “Neen, de deal is ook duidelijk: wij geven hen werk en geld en we doen dat loyaal. We stellen vanaf het begin dan ook dat zij loyaal moeten zijn, en beschikbaar tijdens de examens. Mijn vrouw vraagt dan telkens ieders examenrooster op en ze past de permanenties dan aan op basis van de examendagen van iedereen. Daar hebben we nog geen probleem mee gehad”.

## Migrant in België

Leonard Glazema ziet zichzelf niet als een Nederlander: “Mijn ouders kwamen uit Friesland, maar ik ben geboren en getogen in Canada. Toen ik 15 was, keerden mijn ouders terug naar hun dorpje in Friesland. Als migrantenkind voelde ik me niet echt thuis in de calvinistische sfeer in zo'n Fries dorp. Ik keerde dan maar terug naar het vrijere Canada. Intussen was daar ech-



ter eveneens heel wat veranderd en voelde dat land ook weer vreemd aan. Dus migreerde ik in 1991 terug naar Europa. Intussen heb ik in vijf verschillende landen gewoond, waarvan de langste tijd in België”.

In een vorig leven was Leonard bedrijfsconsulent en crisismanager: “We werden erbij gevraagd om bedrijven te reorganiseren. Daar maak je natuurlijk in zo’n bedrijf meestal geen vrienden mee. In die zin is dat dan ook een vrij zware job: je moet je op een paar weken tijd inwerken en het hele bedrijf aanpakken. Na 25 jaar was ik toe aan iets anders, iets tastbaarders dan het verkopen van bedrijfsadvies”. Koken was Leonards hobby, dus het zou iets culinairs worden. De keuze viel op frieten bakken. Kwaliteitsfrietten. “Kijk, en nu maken we de mensen dus wel blij met ons eten”.

### Belg in Nederland

Het omgekeerde vind je in het Nederlandse plaatsje Cuijk, waar topkok Peter De l’Ange in juni van dit jaar frituur ‘De Schalkse Vlaming’ opende. Tot Sinterklaas 2018 runde Peter op dezelfde plek een restaurant.

---

## Voor een brede klandizie bakt

### Leonard in 100% zonnebloemolie

---

De liefde voor frieten was er al van jongs af aan: “Op mijn twaalfde begon ik aan een opleiding aan de kookschool Ter Groene Poorte in Brugge. De bedoeling was om op mijn achttiende jaar het frietkot van mijn oom over te nemen”. Die had namelijk een typisch ‘frietkot’ in Zedelgem, een plaatsje bij Brugge. Peter werd echter verliefd op de Nederlandse Anita, die studeerde aan de befaamde hotel- en tourismeschool Spermalie, eveneens in Brugge. Van het één kwam het ander en het koppel verhuisde naar Cuijk, de plek waar Anita opgroeide. Haar ouders hadden er altijd een bakkerij gehad. Op die plek, in het bakhuis, openen ze restaurant Carpe Diem. Met hun kookkunst behaalden ze een Bib Gourmand quoterings bij Michelin. Dat label geeft aan

dat je er bijzonder goed kunt eten aan een betaalbare prijs: een driegangenmenu voor minder dan €37.

### Inspirerend voorbeeld

Na 21 jaar restaurant waren Peter en Anita toe aan iets anders. Ze wilden het nog 10 à 15 jaar wat rustiger aan doen en wat meer vrije tijd hebben. Het zou wel iets in horeca moeten zijn. Dat werd dan een ‘gourmet frituur’ of ‘haute friture’. Dat doet denken aan Sergio Herman. Peter De l’Ange: “Sergio is een jaar ouder dan ik, en hij volgde ook een opleiding aan Ter Groene Poorte. Ik volgde dus wel al wat hij zoal deed. En inderdaad: toen hij z’n restaurant sloot en met fijnproeversfrietten begon, vond ik dat wel een inspirerend voorbeeld”. Het woord ‘frituur’ doet in het geval van De Schalkse Vlaming geen recht aan het etablissement, het omgebouwde restaurant oogt immers zeer luxueus voor wat we doorgaans frituur noemen.

### Mayonaise

Zoals voor Leonard in België, is ook voor Peter kwaliteit een belangrijke meerwaarde. Ook in Cuijk gebeurt het voorbakken van de in Nederland gekweekte aardappelen in de frituur zelf. Peter bakt in plantaardige olie, maar voegt er voor de smaak wel een scheutje ossenwit aan toe.

Peter De l’Ange maakt zijn mayonaise zelf. Die is de basis voor al zijn andere sauzen (curry, indian, tartaar), zoals het in het restaurant ook al het geval was. Zo kan hij de smaak zelf bepalen, en die ligt tussen de in België gebruikelijke mayonaise en de Nederland meer gesmaakte, die de meeste Belgen te zoet vinden.

Je kunt in De Schalkse Vlaming ook een friet met stoofvlees eten. Het stoofvlees wordt gemaakt van runderborst- en nek en staat uren te pruttelen, zoals bij grootmoeder thuis. De burger wordt geserveerd met kaas van de Jerseykoe en de kipsaté wordt gemaakt van kipdijfilets. Er staat ook scampi-spies op de kaart, maar die wordt gegrilld.

### Smaakverschillen

Mayonaise is een bekend voorbeeld, maar er zijn volgens Peter De l’Ange nog andere smaakverschillen tussen Nederlanders en Vlamingen. “Ik heb me hier natuurlijk moeten aanpassen aan de





Nederlandse smaak. Die is wat frieten en sauzen betreft toch een stuk zoeter dan in België”.

“Het nadeel van in Nederland te zitten is natuurlijk dat mijn familie nogal ver weg woont. Onlangs vroeg mijn moeder me waarom ik niet terugkwam naar West-Vlaanderen om een frituur te beginnen. Daar is volgens haar veel vraag naar. De frituur van mijn oom is intussen immers al lang dicht, hij vond geen opvolgers. Er kwam een bankfiliaal in de plaats. Maar terugkeren naar België zal er niet van komen. Mijn leven speelt zich inmiddels hier in Cuijk af”.

### Frit of friet?

Om te beginnen: natuurlijk niet ‘patat’ of ‘petat’, zoals in grote delen van Nederland gezegd wordt. Een patat is immers een aardappel. Daarvan maak je fritten. Of frieten? Meestal spreken we over ‘frieten’ of ‘frietjes’. In Limburg, maar ook in andere delen van Vlaanderen en Nederland, gaat het over ‘fritten’.

Ah ja, de Amerikanen hebben het over ‘French fries’. Hoezo?

---

## Peter bakt ook in plantaardige olie met een scheutje ossenwit

---

Mogelijk rekenen ze België tot het grondgebied van Frankrijk, “omdat ze toch Frans spreken in België”? Vanuit dat grote land aan de andere kant van de oceaan is België (of was het Brussel?) ook maar een vlek in Europa natuurlijk. Mogelijk hebben de Fransen zelf gezorgd voor die spraakverwarring, vol-van-zichzelf-usurpatoren als ze zijn. Wikipedia heeft het echter over een fout in de betekenisomzetting in de VS: ‘to french’ zou in het Oud-Engels “in de lengte doorsnijden” betekenen. Maar frieten/fritten zijn natuurlijk ontstaan in België. Dat kun je zelfs nalezen in relevante Franse bronnen zoals ‘Astérix en de Belgen’. Awel dan?

[www.frieterij.be](http://www.frieterij.be) en [www.deschalksevlaming.nl](http://www.deschalksevlaming.nl)

Tekst Peter Thoelen

Meer nieuws...

### Helpt kaasexport getroffen door heffingen VS

Ongeveer de helft van de Nederlandse kaasexport naar de Verenigde Staten wordt getroffen door de importheffingen die het land de Europese Unie oplegt. Dat heeft het Nederlandse ministerie van Buitenlandse Handel laten weten.

Vorig jaar werd voor 80 miljoen euro aan Nederlandse kaas naar de VS geëxporteerd. Voor ongeveer 39 miljoen euro van die export moet vanaf 18 oktober 25 procent heffing worden betaald. Varkensworsten uit Nederland worden ook getroffen. Het gaat hier om een exportbedrag van ongeveer 600.000 euro.

België is veel minder getroffen door de geplande importheffingen, zo becijferde Fevia (de federatie van de Belgische voedingsindustrie). Er is een impact van naar schatting 3 miljoen euro op verse kaas vanuit België. Vanuit ons land is er geen export van varkensvlees naar de VS. Ook de groente- en fruitsector zal geen impact ondervinden van de Amerikaanse importtarieven.

[www.hln.be](http://www.hln.be)

### Innovatie Vlaanderen en Nederland

Zowel Vlaanderen als Nederland heeft er alle belang bij om samen te werken om de socio-economische uitdagingen waarvoor beide staan, het hoofd dat bieden. Dat is de boodschap op de eerste Vlaams-Nederlandse Wetenschaps- en Innovatiedag, die vandaag plaatsvindt in de Nederlandse ambassade in Brussel. Doel van de Vlaams-Nederlandse Wetenschaps- en Innovatiedag is om de samenwerking tussen Nederland en Vlaanderen op vlak van wetenschap en innovatie te bevorderen, door meer dan 230 spelers uit overheden, het bedrijfsleven en de academische wereld samen te brengen.

Momenteel lopen er al verscheidene samenwerkingsprojecten tussen Vlaanderen en Nederland, onder meer over fotonica en regeneratieve geneeskunde. Om die samenwerking een duwtje in de rug te geven, overleggen verschillende spelers uit Nederland en Vlaanderen vandaag over vier onderwerpen: life sciences en gezondheid, artificiële intelligentie, de digitalisering van de industrie en duurzame energie. “Het gaat om vier brede thema’s die inzoomen op de grote maatschappelijk uitdagingen waarvan wij overtuigd zijn dat bijkomende samenwerking in het wederzijdse voordeel speelt” aldus een woordvoerder van het Vlaams departement Economie, Wetenschap en Innovatie.

[nl.metrotime.be](http://nl.metrotime.be)